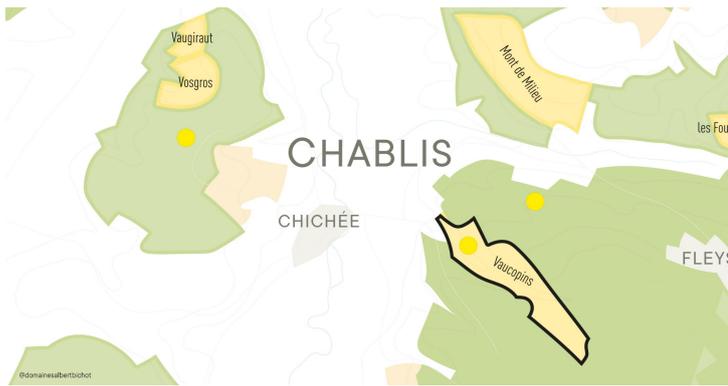


CHABLIS PREMIER CRU "LES VAUCOPINS" DOMAINE LONG-DEPAQUIT



LAGE
Bourgogne

REBSORTE
Chardonnay

TERROIR

Kalkhaltige Böden auf marmeligen Kimmeridgium-Unterböden.

Rebfläche : 5,20 ha

Durchschnittsalter der Reben : 30 years old



VORSTELLUNG

"Les Vaucopins" ist ein Premier Cru, der sich von der breiten Palette des Domaine Long-Depaquit abhebt.

Gelegen am rechten Ufer des Serein, befindet sich dieses Klima in der Gemeinde Chichée, 3 km südöstlich von Chablis.

Sein Terroir weist eine verblüffende Ähnlichkeit mit den Grand Crus auf: Südlage, sehr steile Hanglage und zahlreiche Kimmeridgien-Aufschlüsse, diesem Untergrund, der den Weinen aus Chablis ihren so typischen mineralischen Charakter verleiht. Diese edle Herkunft und

WEINHERSTELLUNG/REIFE

Manuelle Lese, Traubenselektion, langsames Pressen bei moderatem Druck unter Wahrung der Frucht.

Alkoholische Gärung und Feinhefelagerung: 85% in Edelstahltanks und 15% in 1- bis 4-jährigen Eichenfässern für 10 Monate.

Endlagerung in Edelstahltanks für 2 Monate.

VERKOSTUNG

Die Cuvée des Vaucopins ist das Archetyp der mineralischen Chablis-Weine: eine komplexe Verbindung von Aromen reifer Früchte, rauchigen Noten und Feuerstein, vermischt mit einer lebendigen und energiegeladenen Struktur. Viel Konzentration im Mund und eine außergewöhnliche Länge.

SERVIEREN

Bei 11 bis 13°C servieren.

Jung genießen oder 5 bis 7 Jahre und länger lagern.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Gegrillter oder in Sauce zubereiteter Fisch und Meeresfrüchte

Gebatene oder in Sauce zubereitete Geflügel- und weiße Fleischgerichte

Ideales Rezept: Jakobsmuscheln mit Zitrusbutter

AUSZEICHNUNGEN

Decanter: 93/100 (2022)

James Suckling: 93/100 (2020)

Wine Enthusiast: 94/100 (2019)

Decanter: 93/100 (2022)

James Suckling: 93/100 (2020)



CHABLIS PREMIER CRU "LES VAUCOPINS" DOMAINE LONG-DEPAQUIT

Wine Enthusiast: 94/100 (2019)

